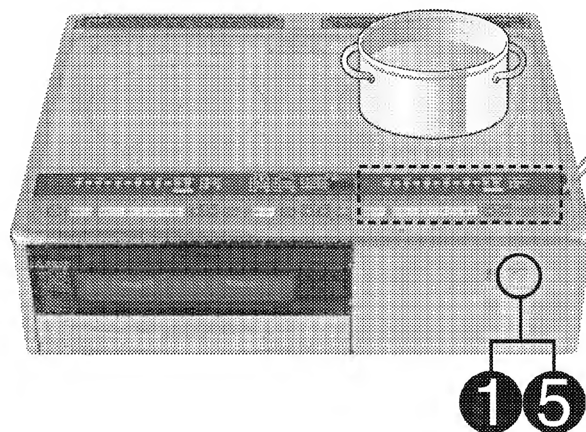
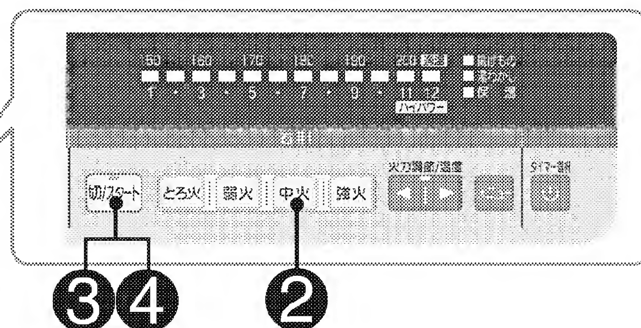
IHヒーターで、使える○ 使えない×を確認する

お知らせ　右IHヒーターで説明しています。（左・右どちらのヒーターでも確認できます。）





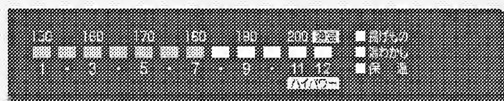
準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 中火 を押し、
ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、**通電する**

火力表示を見る

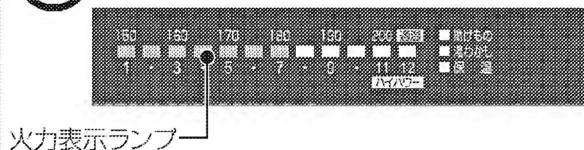


4 確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

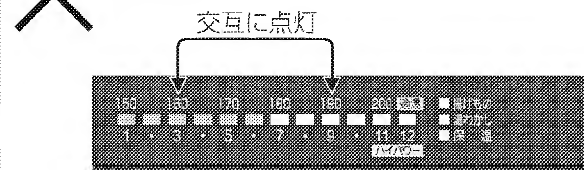
5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力表示ランプが点灯し、加熱がスタートします。

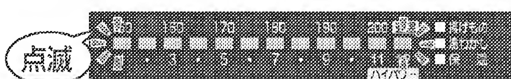


× 使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。



約30秒後にメロディーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。



知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

123 を全てできます。

●合計の消費電力が5.8kW(または4.8kW)以内で使用できます。

●12 で同時に揚げもの、自動湯わかしはできません。

●23 の同時使用時は 2 の最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。

●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーが鳴ってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が超えていますので、他のヒーターの火力を下げてから使用してください。



安全機能

機　能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(約30秒以内に戻せば通電は継続されます。) →P.34
小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください。) →P.34
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください。) →P.37
切り忘れ防止自動停止	ヒーター通電後、約45分(グリル手動は約30分)経過した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 →P.34
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください。)火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 →P.37
グリル温度過昇防止自動停止	グリル内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(グリル内を冷却してください。) →P.37
高温注意表示	トッププレートやグリルが高温(約80℃以上)になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理(湯わかし)はできません。(高温注意表示中は、すべての火力表示ランプが点滅します)
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。(高温注意表示を行っているときは働きません。)

吸・排気

●使用中、使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを動作させます。冷却ファン動作すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが、異常ではありません。

各ヒーターの同時使用できる組み合わせ例

●ヒーターの使用個数、火力によっては出力が制限されます。

総消費電力量	右IHヒーター	左IHヒーター	グ リ ル
5.8kW設定時	「火力 9」	「火力11」	入
	「火力 7」	「火力12」	入
	「火力11」	「火力12」	—
	「火力12」	「火力11」	—
4.8kW設定時	「火力 9」	「火力 9」	入
	「火力 3」	「火力12」	入
	「火力 9」	「火力12」	—
	「火力12」	「火力 9」	—

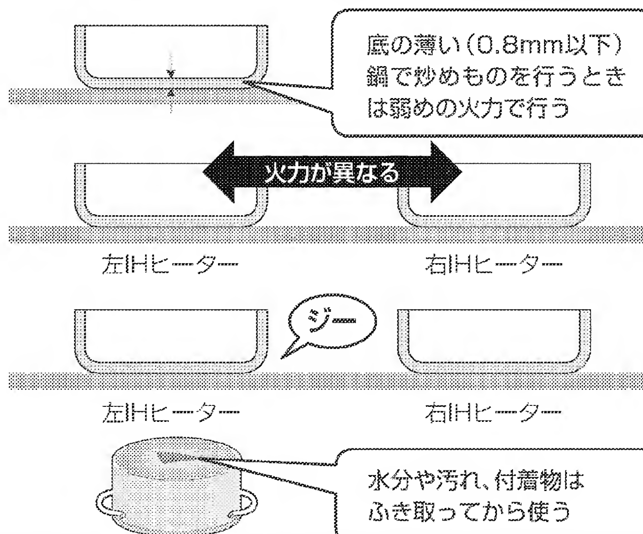
IHヒーターと鍋

●鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は、炒めものや空だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。(鍋底の変形を防ぎます。)

●同じ鍋でも、左･右のIHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。

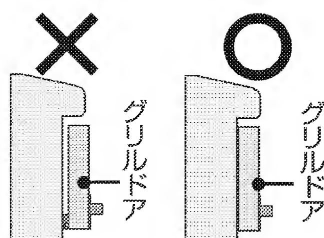
●左･右のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音(ジー音、カチカチ音、キーン音など)が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。

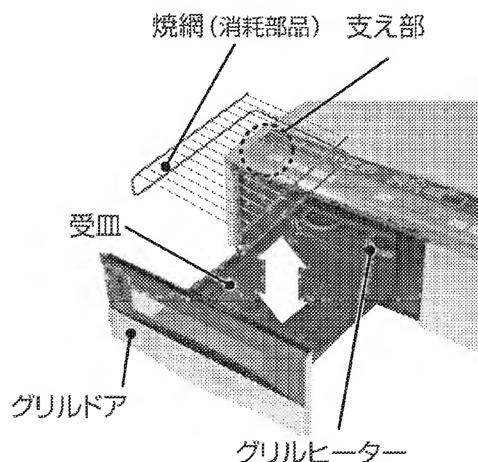
●鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。(鍋が動いたり、湯気が噴出したり、トッププレートに汚れが付着する恐れがあります。)



グリル

●グリル(魚焼き)使用時には必ず受皿に水を入れてください。
●受皿には水以外のもの(例えばアルミホイル･クッキングシート･オーブンシート･グリル石)などを入れて使用しないでください。
●焼網と受皿は必ずセットして使用してください。
(やけどや火災の原因となります。)
●焼網をセットするときは焼網の支え部を奥側にして載せてください。
●グリルドアはロックするまで押し込み、確実にしめてください。

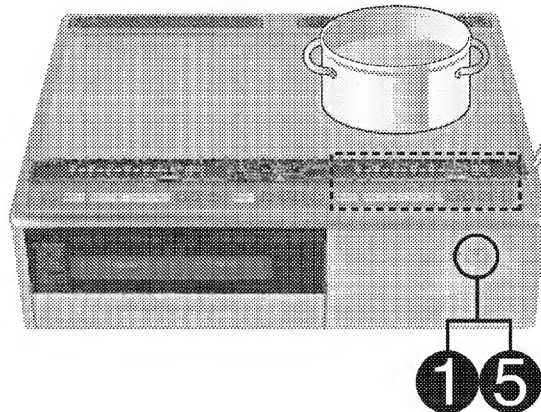


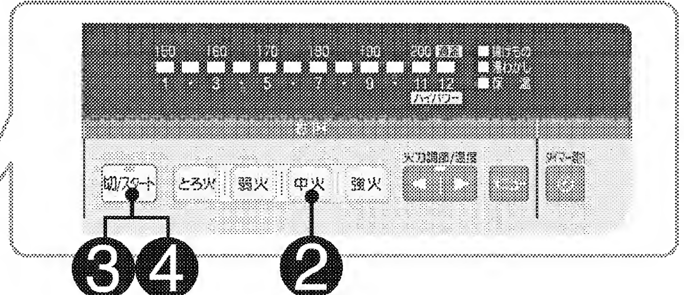


IHヒーターで調理をする

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お知らせ 右IHヒーターで説明しています。





③④ ②

①⑤

⚠警告

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）
水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節してください。
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「強火」で予熱すると赤熱する場合があります。
●少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、火力を弱めにするなど過熱しないようにしてください。
油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあります。沸とうしたら火力を下げてください。
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマーを使用するときは焦げつきに注意してください。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 とろ火 弱火 中火 強火
希望の火力を押し、
ランプを点灯させる

●「火力」キーを押した後、約30秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り、自動的に解除されます。

3 切/スタート を押し、**通電する**

▼

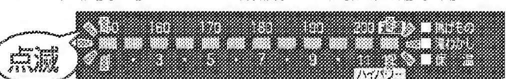
調理する

●調理中に火力を調節するには
とろ火 弱火 中火 強火 または ◀ ▶ を押す。
タイマーを使うときは ➡P.28

4 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

点滅



5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

調理の種類と火力調節の目安

火力表示の見かた

とろ火	弱火	中火	強火	ハイパワー
『1』	『2』～『5』	『6』～『8』	『9』～『10』	『11』～『12』

●火力表示ランプで火力の設定状態を表示します。
●火力は「1」～「12」まで調節できます。（表示下段を参照してください。）

火力の目安

ハイパワー

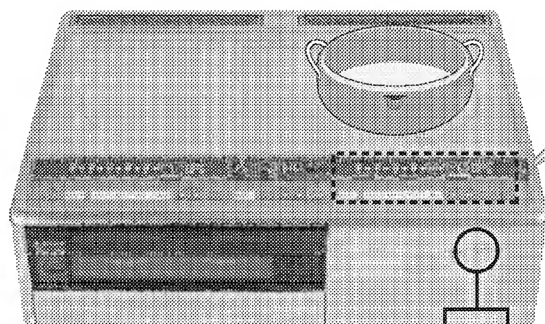
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
表示上段：揚げもの温度目安	150		160		170		180		190		200	適温
表示下段：IH火力目安	1	•	3	•	5	•	7	•	9	•	11	12
◀ I ▶	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W 相当	200W 相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.5kW	3.0kW
ゆでる							めん類・根菜				葉菜	沸とう
煮　る		カレーなどのとろみのあるもの				煮魚など	ひと煮たち		煮立てる			沸とう
蒸　す			茶わんむし		シュウマイ							沸とう
焼　く			卵焼き・オムレツ		ハンバーグ・ぎょうざ				肉類			
炒める				玉ねぎ	ホワイトソース		焼きそば・炒飯・野菜炒め					
温める	保温	カレーのルー	みそ汁	温め直し								

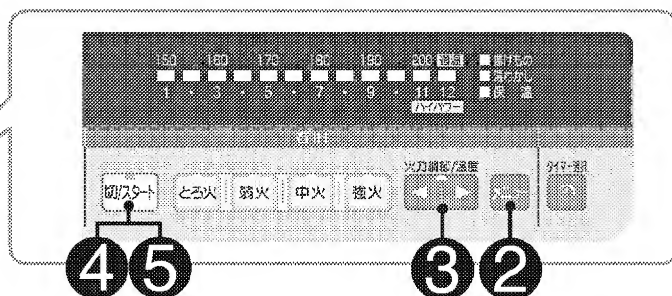
●火力「12」は火力が強いため、特に少量の食品を調理するときは、鍋やフライパンを傷める恐れがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「12」「11」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。

IHヒーターで調理をする（つづき）

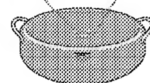
揚げる（揚げもの温度コントロール）

お知らせ
●右IHヒーターで説明しています。
●左・右IHヒーターで同時に揚げものはできません。





お知らせ
●必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。
●油量は約500g（550mL）～約800g（880mL）を入れてください。

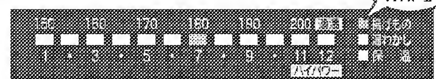


準備 油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

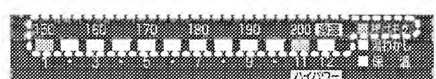
2 メニュー を押し、**揚げものランプを点灯させる**

メニュー選択



3 ◀ ▶ を押し、**油温を設定する**

油温設定

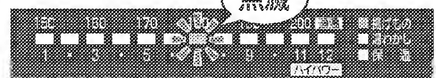


「150」◀▶「160」◀▶「170」◀▶「180」◀▶「190」◀▶「200」

4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する





●予熱が終了するとメロディーが鳴って、適温ランプが点灯します。
●約500gの油で約8分かかります。

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。



6 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

天ぷら鍋のお手入れは →P.31